

AMA Genuss Region: Neues Gütesiegel bringt mehr Transparenz und Regionalität.

Immer mehr Menschen wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen. Um regionale Qualität zu stärken, wurde auf Initiative von Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger und Landesrat Max Hiegelsberger, das neue Gütesiegel AMA GENUSS REGION erarbeitet. Mit dem neuen Gütesiegel werden österreichische Betriebe ins Licht gerückt, die tägliche heimische Lebensmittel nach den höchsten Standards erzeugen und verarbeiten.



Elisabeth Köstinger und Landesrat Max Hiegelsberger mit Carina Kaiser vom Gasthof Rahofer in Kronstorf, das ein Betrieb mit dem AMA GENUSS REGION Gütesiegel ist. (© BMLRT/Gruber)

Die Corona-Krise hat verdeutlicht, wie wichtig die regionale Lebensmittelversorgung ist. Neben der krisensicheren Versorgung zeugen regionale Lebensmittel von Qualität: „Unsere Bäuerinnen und Bauern produzieren tagtäglich Lebensmittel bester Qualität unter Einhaltung höchster Standards. Unsere Fleischer, Bäcker und Gastronomen veredeln sie zu Spitzenprodukten. Das ist regionale

Qualität, die man schmeckt.“, so Köstinger.

Diese Qualität wird nun mit dem neuen Gütesiegel AMA Genuss Region ausgezeichnet. Das Gütesiegel unterstreicht die Wichtigkeit der regionalen Lebensmittelherstellung und Verarbeitung. Es gibt den Konsumentinnen und Konsumenten Orientierung, und schafft einen Mehrwert für Betriebe.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Aus Regionalität wird Qualität**
- **Beste Qualität in Oberösterreich**
- **Genuss-Gutscheine gewinnen**
- **Das neue Gütesiegel AMA GENUSS REGION**

Aus Regionalität wird Qualität

Das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem stellt sicher, dass in der Verarbeitung und in der Gastronomie regionale Produkte unserer hochqualitativen Landwirtschaft zum Einsatz kommen. Jede Region in Österreich verfügt über Schmankerl und Spezialitäten, die unsere kulinarische Identität bilden. Die feste Verankerung vieler Betriebe in der Region wird durch das Siegel nun klar kommuniziert. Dies macht aus dem Schlagwort Regionalität ein klar überprüfbares Qualitätskriterium, zum Vorteil der KonsumentInnen und der teilnehmenden Betriebe.

Beste Qualität in Oberösterreich

Laufend steigen Betriebe in ganz Österreich in das neue System ein, die stolz darauf sind, als regionaler Qualitätsbetrieb zertifiziert zu sein. Dazu gehört auch das Hotel Restaurant Minichmayr in Steyr und der Gasthof Rahofer in Kronstorf. Sie stehen für viele andere oberösterreichische Gastronomiebetriebe, Hotels, Manufakturen oder Direktvermarkter, die

auf Regionalität und das das neue AMA Gütesiegel setzen.

Elisabeth Köstinger und Landesrat Max Hiegelsberger mit Isabella Viertler, Senior-Chefin des Hotel-Restaurants Minichmayr, das ein Betrieb mit dem AMA GENUSS REGION Gütesiegel ist. (  BMLRT/Gruber)

Genuss-Gutscheine gewinnen

Zur Einführung und Verbreitung des neuen Siegels, verlost die AMA Genuss Region bis in den Herbst tausende Genuss-Gutscheine im Wert von 50 Euro. Bis dahin werden jede Woche Gewinnerinnen und Gewinner gezogen. Die Gutscheine können in allen AMA GENUSS REGION-Gastronomiebetrieben eingelöst werden. Dabei werden Wirtinnen und Wirte unterstützt, die bereits die freiwilligen Qualitäts- und

Herkunftsrichtlinien des Gu?tesiegels AMA GENUSS REGION umsetzen.
Zum Gewinnspiel geht es **hier**.

Das neue Gu?tesiegel AMA GENUSS REGION

Neben dem AMA-Gu?tesiegel und dem AMA-Biosiegel fu?r den Lebensmittelhandel ist das Gu?tesiegel AMA GENUSS REGION ein drittes offizielles Gu?tesiegel. Es garantiert geprüfte Qualita?t und Herkunft bei ba?uerlichen Direktvermarktern, Manufakturen (Fleischer, Ba?cker, etc.) und Gastronomie wie auch Hotellerie. Basis fu?r die Auszeichnung sind die Richtlinien fu?r das von der EU anerkannte Qualita?ts- und Herkunftssicherungssystem. Das Netzwerk Kulinarik und die Landwirtschaftskammern begleiten beim Ein- bzw. Umstieg in das neue System. Bisherige Systeme werden anerkannt.

Bio Austria-Betriebe jederzeit ohne zusa?tzliche Kontrolle fu?r das Gu?tesiegel AMA GENUSS REGION zertifizieren lassen. Die AMA-Gastrosiegel-Betriebe und die AMA-Handwerkssiegel-Betriebe erfu?llen ebenfalls die Kriterien fu?r das neue Qualita?ts- und Herkunftssicherungssystem und wurden automatisch anerkannt. Die teilnehmenden Betriebe profitieren von der gemeinsamen Strategie in der Kommunikation und Vermarktung.

Fast 2.500 zertifizierte Betriebe sind bereits online in der **Genuss-Landkarte** zu finden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at